

## Udang kupas rebus beku untuk sushi ebi, Penanganan dan pengolahan



KONSEP STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)  
PENANGANAN DAN PENGOLAHAN  
UDANG KUPAS REBUS BEKU UNTUK SUSHI EBI BEKU

Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

1. Instruksi Presiden Republik Indonesia no. 2 tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan no. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/MenKes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/90 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden no. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku untuk Ekspor.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN).
4. Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, Codex Stan. 92-1981.
5. Persyaratan mutu dari negara importir.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi, seperti Sulawesi Selatan, Jawa Timur, Sumatera Utara, DKI Jakarta, Kalimantan Barat, dan Jawa Tengah.
8. Hasil uji coba pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres R.I. No. 20 tahun 1984 jo. Keppres R.I. No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta



## KONSEP STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI)

## PENANGANAN DAN PENGOLAHAN

## UDANG KUPAS REBUS BEKU UNTUK SUSHI EBI

## 1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; bahan: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; peralatan: jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan: penanganan awal dan pengolahan; pengemasan: bahan, teknik pengemasan, pelabelan dan pemberian kode; penyimpanan untuk penanganan dan pengolahan Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi.

## 2. Definisi

Penanganan dan pengolahan Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi adalah semua kegiatan untuk menghasilkan produk akhir yang berupa Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi.

## 3. B a h a n.

## 3.1. Bahan baku

Bahan baku Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi harus sesuai dengan SNI .....

## 3.2. Bahan pembantu

## 3.2.1. A i r

Air untuk penanganan dan pengolahan harus cukup aman dan saniter, berasal dari sumber yang diijinkan dengan angka Coliform (Angka Paling Memungkinkan - APM) maks. 2 (dua) untuk 100 ml air. Air tersebut bertekanan minimal 145,26 gram/cm<sup>2</sup> (20 pound per square inchi).

Air untuk pencucian udang disalurkan terpisah dan tidak berhubungan silang dengan sistem saluran air kotor.

Air untuk tujuan pencucian dan pengolahan, sebelum dipakai harus disaring atau dengan perlakuan lain sehingga air tersebut bersih.

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, hendaknya memenuhi persyaratan air minum dan secara kontinyu diperiksakan ke laboratorium yang telah diakreditasi oleh Pemerintah.

#### 3.2.2. E s

Es harus dibuat dari air yang bersih, yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi dari luar.

### 3.3. Bahan tambahan

Bahan tambahan adalah:

- 3.3.1. Klor: Kadar yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.
- 3.3.2. Garam: Garam yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.
- 3.3.3. Bahan lain yang digunakan harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes. R.I.

## 4. Peralatan

### 4.1. Jenis peralatan

Peralatan utama yang dipergunakan dalam pengolahan Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi adalah sebagai berikut:

- Alat pembekuan (Freezer):  
Contact Plate, Air Blast, Cryogenic atau alat pembekuan lain yang sesuai.
- Alat perebusan.

Peralatan pendukung:

- Bak pendingin
- Meja kerja
- Pisau
- Keranjang plastik
- Pan pembekuan
- Timbangan
- "Plastic sealer"  
(hampa udara atau tidak)
- dan lain-lain



#### 4.2. Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan Udang Kupas Mentah Beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber jasad renik, bebas dari retak-retak dan mudah dibersihkan.

Semua peralatan harus dalam keadaan bersih, saniter dan higienis sebelum dan sesudah dipergunakan.

### 5. Teknik Penanganan dan Pengolahan

#### 5.1. Penanganan awal

##### 5.1.1. Sortasi awal

Udang secepatnya dilakukan penyortiran sesuai dengan jenis dan mutu.

##### 5.1.2. Pemotongan kepala

Udang dipotong kepalanya. Untuk udang berukuran yang masih utuh dilakukan pemotongan kepala. Kemudian ditampung dalam bak kedap air (misalnya fiber glass, plastik, dll.) yang berisi air dingin. Selama melakukan pemotongan kepala, karyawan harus menggunakan sarung tangan yang bersih.

##### 5.1.3. Pencucian

Udang yang telah dipotong kepala, selanjutnya dilakukan pencucian menggunakan air bersih dengan cara dicelupkan berulang-ulang atau dengan sistim air mengalir.

Selama pencucian harus menggunakan air dingin maksimal 10°C dengan menggunakan es atau sistem pendinginan yang lain agar mutu udang tetap baik.

Pencucian bertujuan untuk menghilangkan kotoran, benda-benda asing, lendir dan mengurangi jumlah bakteri.

#### 5.2. Pengolahan

##### 5.2.1. Sortasi lanjutan

Udang setelah mengalami pemisahan mutu dan jenis maka dilanjutkan dengan pemisahan ukuran.

Pemisahan ukuran dilakukan sesuai dengan permintaan pembeli.



#### 5.2.2. Pelurusan

Pelurusan tubuh udang dapat dilakukan dengan menggunakan mesin atau alat penusuk sepanjang ukuran tubuh udang yang biasanya menggunakan alat tusuk berdiameter  $\pm 0,2$  cm yang runcing di salah satu ujungnya sehingga daging udang menjadi lurus.

#### 5.2.3. Perebusan

Perebusan dilakukan pada air garam mendidih dengan konsentrasi yang bervariasi sesuai permintaan pembeli. Pada umumnya konsentrasi yang digunakan adalah 2 sampai dengan 10 %. Sedangkan waktu perebusan selama 2 menit dihitung setelah air mendidih kembali.

#### 5.2.4. Pendinginan

Secepatnya udang didinginkan pada air yang bersuhu sekitar  $5^{\circ}\text{C}$  selama kurang lebih 5 menit. Pendinginan ini disarankan menggunakan air mengalir.

#### 5.2.5. Pembelahan

Pembelahan tubuh udang dapat dilakukan dengan menggunakan mesin atau pisau. Pembelahan dilakukan memanjang diantara kaki sampai pada ekor sehingga daging udang berbentuk kupu-kupu (Butterfly).

Apabila menggunakan alat tusuk maka pembelahan dapat menggunakan pisau yang tipis, tajam dan bersih serta sekaligus melepas alat tusuknya...

#### 5.2.6. Pengupasan

Pengupasan dilakukan sesuai dengan permintaan pembeli yaitu dikupas seluruh kulit tubuh dan atau tanpa kulit ekor.

Selama menunggu proses lebih lanjut maka udang direndam dalam air dingin ( $0$  sampai dengan  $5^{\circ}\text{C}$ ) yang bersih.

#### 5.2.7. Penyusunan dan pengepakan

Udang dipak secara vacuum disusun sedemikian rupa dalam suatu wadah yang terbuat dari styrofoam/bahan lainnya kemudian dimasukkan kedalam kantong plastik tahan panas (minimal  $90^{\circ}\text{C}$ ) atau langsung kedalam kantong plastik dan ditutup secara vacuum.



Sedangkan udang yang dipak tanpa vacum disusun satu per satu ke dalam pan pembekuan sehingga tidak bersinggungan satu sama lain. Tiap pan dapat disusun beberapa lapis dan setiap lapis diberi jarak plastik serta setiap dua lapis diberi sekat aluminium.

#### 5.2.8. Pengukusan

Udang yang dipak secara vacum dilakukan pengukusan pada suhu 85 sampai dengan 90°C selama 3 menit atau cara lain yang sesuai.

Sedangkan udang yang dipak tanpa vacum, pengukusan dilakukan sebelum penyusunan dalam pan pembekuan.

#### 5.2.9. Pendinginan

Secepatnya udang didinginkan pada air yang bersuhu sekitar 5°C selama kurang lebih 5 menit. Pendinginan ini disarankan menggunakan air mengalir.

#### 5.2.10. Pembekuan

Setelah mengalami perlakuan tersebut di atas maka udang dibekukan selama maksimal 4 (empat) jam untuk menghasilkan produk yang mencapai suhu pusat - 18°C.

#### 5.2.11. Penggelasan

Udang yang dipak tanpa vacum, dilakukan penggelasan dengan cara mencelupkan udang beku ke dalam air dingin, kemudian dimasukkan ke dalam kantong plastik dan selanjutnya siap untuk dikemas.

### 6. Pengemasan

#### 6.1. Bahan

Bahan pengemas untuk produk Udang Kupas Rebus Beku Untuk Sushi Ebi harus cukup kuat, tahan perlakuan physis, mempunyai 'permeabilitas' yang rendah terhadap uap air, gas dan bau, tidak mudah ditembus lemak dan minyak, tidak boleh meningkatkan waktu pembekuan, tidak boleh melekat pada produk dan tidak boleh menulari produk.

Pembungkus harus terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk beku, metoda pengolahan serta pemasarannya.

Bahan pengemas harus disimpan di tempat khusus yang saniter dan higienis.



## 6.2. Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan dirancang sedemikian rupa sehingga kelihatan menarik, menyenangkan, ekonomis dan cukup melindungi produk.

Pengemasan yang menggunakan kantong plastik atau wadah lain harus dilakukan dengan hati-hati dan sempurna agar tidak terjadi suatu kerusakan (sobek).

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

## 6.3. Pelabelan dan pemberian kode

Udang Kupas Mentah Beku yang akan diperdagangkan harus diberi label dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan untuk:

- Jenis produk olahan.
- Berat bersih produk.
- Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut.
- Nama dan alamat unit pengolah atau dealer, serta negara di mana produk dibuat.
- Tanggal, bulan, tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).
- Khusus untuk produk yang dikonsumsi di dalam negeri harus mencantumkan nomor pendaftaran pada Departemen Kesehatan R.I.

Dalam sistim pelabelan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

## 7. Penyimpanan

Penyimpanan produk ini harus pada gudang beku (cold storage) dengan suhu maksimal  $-25^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata keseluruhan permukaan produk.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)